

بررسی اثرات ضد میکروبی و ضد آلزایمری عصاره سیر به روش مهار تولید نانوبیوفیبرین-های آمیلوئیدی

محسن عنایت صفت *، 225،

1396-6-28

مقدمه: سیر از مدت‌ها پیش، برای کاربردهای پزشکی مورد استفاده قرار گرفته است و بیشترین مورد استفاده آن در سال‌های اخیر برای موارد قلبی - عروقی و خاصیت ضد میکروبی آن بوده است. ترکیبات سولفور شامل آلیسین، ترکیبات فعالی در گیاه سیر است. در این بررسی علاوه بر اثرات ضد میکروبی سیر به بررسی اثرات مهاری احتمالی عصاره سیر بر تولید رشته‌های آمیلوئیدی (به عنوان عامل ایجاد کننده آلزایمر) پرداخته شده است. روش‌ها: گیاه مورد نظر به صورت تر و به طور کامل در بهمن 1395 تهیه گردید، پس از تمیز کردن، به ذرات کاملاً ریز تبدیل شد. اثرات ضد میکروبی عصاره سیر روی استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیاکلاهی و با استفاده از روش آنتی بیوگرام و ایجاد چاهک و بلانک انجام شد و پس از 3 بار اندازه‌گیری هر آزمون، میانگین قطر هاله‌ی عدم رشد عصاره‌ی سیر به همراه مقادیر MIC و MBC عصاره‌ی هیدروآلکلی تعیین گردید. اثرات ضد آلزایمری نیز با روش جذب سنجی انجام شد. نتایج: قطر هاله‌ی عدم رشد ایجاد شده توسط عصاره‌ی هیدروآلکلی سیر در باکتری استافیلوکوکوس اورئوس 33 میلی‌متر و در باکتری اشرشیاکلاهی 26 میلی‌متر بود. مقادیر MIC و میلی‌برگرم میلی 23 و 5/11 برابر اشرشیاکلاهی و اورئوس کوکوس استافیلو برای ترتیب به نیز MBC لیتر به دست آمد. عصاره سیر در غلظت 20 درصد در محلول توانست تولید رشته‌های آمیلوئیدی را به طور کامل مهار کند. نتیجه‌گیری: سیر دارای خواص ضد میکروبی و ضد آلزایمری قابل قبولی است و می‌تواند به عنوان یک ماده غذایی مناسب برای درمان عفونت‌ها و همچنین کاهش عوارض ناشی از بیماری آلزایمر مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی: واژگان کلیدی: عصاره سیر، اثرات ضد میکروبی، اثرات ضد آلزایمری، آمیلوئید

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه‌ها](#)